

CL 50 Ultra Coupe Légumes - 400 V

RE24473



robot coupe®

Fabriqué par Robot-Coupe, ce **coupe légumes professionnel CL 50 Ultra** 1 vitesse vous permet de couper et trancher tout type de légumes: émincés, coupes ondulées, râpés, julienne, avec une extrême précision. Avec son caisson en Inox, il est l'équipement idéal pour les professionnels de la restauration !

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 400 V	Souhaitez vous faire des Frites ? : Oui
Souhaitez vous faire des Brunoises ? : Oui	Souhaitez vous Râper des Légumes ? : Oui	Nombre de Vitesses : 1
Nombre de Couverts ? : 300	Longueur (mm) : 380	Profondeur (mm) : 305
Hauteur (mm) : 595	Poids (kg) : 20	Puissance (W) : 550
Pays de Fabrication : France	Souhaitez vous faire des coupes ondulées ? : Oui	Souhaitez vous faire des Bâtonnets ou Julienne ? : Oui
Souhaitez vous faire des Macédoines ? : Oui	Souhaitez vous faire des Gaufrettes ? : Oui	Nombre de tours/minute : 375
Diamètre de la goulotte (mm) : 58	Diamètre (mm) : 39	Nécessite un électricien : Oui

Informations Logistiques :

Largeur : 390 mm

Profondeur : 630 mm

Hauteur : 390 mm